

SECONDI PIATTI

Japarak

LUOGO: Europa / Montenegro

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

½ kg di carne di montone
½ kg di carne di vitello
100g di riso
50g di cipolle
1 uovo
2 spicchi d'aglio
100g di burro o olio
250g di panna
pepe
sale
paprika
prezzemolo tritato finemente
100 foglie di vite
brodo di manzo

PREPARAZIONE

1 Fate bollire in acqua salata le foglie di vite per circa 20 minuti. Scolatele e lasciatele

raffreddare.

Fate sciogliere il burro in una padella, quindi soffriggetevi l'aglio e il prezzemolo, quindi aggiungete anche la carne, il riso, l'uovo, il pepe, la paprika ed il sale. Miscelate il tutto e aggiungete, gradualmente 100ml di acqua fredda.

Farcite con il composto appena ottenuto le foglie di vite creando dei pacchettini dalla forma cilindrica. Disponete i pacchettini di foglie di vite uno attaccato all'altro in una pentola non molto profonda, quindi ricopriteli completamente con il brodo di manzo. Cuocete lentamente per qualche ora.

Servite il piatto con il brodo e la panna.

Questo piatto s'accompagna bene con le patate lesse.